

Тестомес спиральный Abat TMC-30НН-1P LIGHT

Спиральный тестомес **Abat TMC-30НН-1P LIGHT** используется на предприятиях общественного питания и торговли для замеса различного теста, используемого для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Корпус выполнен из высококачественной конструкционной стали с полимерным покрытием, металлические детали машины, контактирующие с продуктом во время замеса (спираль, дежа, нож) - из нержавеющей стали AISI 304.

Особенности:

- Электромеханическая панель управления
- Цепной привод
- Мотор-редуктор для стабильной работы электродвигателя и исключения его перегрева
- Постоянная скорость вращения спирали
- Защитная решетка дежи из нержавеющей стали
- Скругленные внутренние углы дежи для облегчения чистки



Цена: 78500 руб.

Характеристики	
Высота	720 мм
Ширина	450 мм
Глубина	790 мм
Объем дежи	30 л
Напряжение	380 В
Загрузка теста	20 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	95 кг
Производительность	80 кг/ч
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	1,1 кВт
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса

Характеристики

Время замеса порции теста

от 13 до 17 мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23